

ENARTI SFERM Q7

Q7 je kmen vysoce tolerantní k obsahu alkoholu produkující aroma čerstvého ovoce u vín vyrobených v horkém podnebí

Senzorické vlastnosti :

Kvasinky se doporučují pro vína vyrobená v horkém podnebí. Vysoce tolerantní kvasinky, jsou schopny fermentace až do 17 % alkoholu a současně vytváří aroma čerstvého ovoce, jako jsou ostružiny, borůvky, švestky, které napomáhá překrytí a osvěžit možné tóny přezrálости u vín vyrobených v horkých oblastech. Možné použít u mladých vín, ale i u vín určených pro delší zrání.

Mikrobiologické vlastnosti:

teplota kvašení 20 – 32 °C, lag fáze střední - dlouhá, rychlost kvašení střední, alkoholová tolerance ≤ 17 % V/V, killer faktor neutrální.

Enologické vlastnosti:

Potřeba dusíku střední, potřeba kyslíku střední, produkce těkavých kyselin střední, produkce H₂S nízká, produkce SO₂ nízká, produkce glycerolu dobrá.

Aplikace:

Fermentace červených vín vyrobených v horkých oblastech s vysokým potenciálním alkoholem.

Maximalizace kvality:

Ke zvýšení ovocného projevu je možné přidat Nutriferm Arom Plus. Tato výživa bude sloužit jako zdroj dusíku při inokulaci kvasinek a zároveň dodává specifické aminokyseliny, které budou využity kvasinkami Q7 k tvorbě aromatických sloučenin.

Dávkování

- 20 – 40 g/hl, vyšší dávky jsou doporučeny pro hrozny napadených Botrytis, s vysokým obsahem cukrů nebo špatnými mikrobiologickými podmínkami.

Návod k použití:

Rozmíchejte suché kvasinky v 10-ti násobku čisté, teplé (35 – 38 °C) vody. Jemně promíchejte, nechte aktivovat 20 minut, opět jemně promíchejte, takto připravenou suspenzi přidejte k moštu. Rozdíl moštu a kvasinkové suspenze by neměl překročit 10 °C, celý objem dobře promíchejte pomocí čerpadla.

Skladování:

Uzavřené balení uchovávejte na chladném (5 -15 °), suchém místě. Otevřené balení pečlivě uzavřete a skladujte, jak je uvedeno výše. Rychle spotřebujte.

Produkt schválen pro vinařství v souladu s následujícími specifikacemi: Reg. (EC) N. 606/2009. Neobsahuje E 491 (sorbitanmonostearát).